Cuisinart[MC]

Livret de recettes inclus

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Four grille-pain gril Custom Classic[MC] — TOB-40C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité 2
Instructions concernant le cordon court 3
Caractéristiques et avantages 4
Mise en service 5
Lignes directrices 5
Mode d'emploi 5
Grillage 5
Bagel 5
Cuisson au four 5
Cuisson au gril 5
Nettoyage et entretien 6
Positions de la grille 6
Recettes 7
Garantie 17

Veuillez lire les présentes instructions et conservez-les à la portée de la main. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre four grille-pain gril Custom Classic[MC] de Cuisinart[MC] et à obtenir des résultats invariablement professionnels.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage à la page 6.
4. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil ou qu'ils sont proches de l'appareil en cours d'utilisation.
5. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE VOUS EN SERVEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER.** Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apportez-le à un centre de service autorisé Cuisinart pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart[MC] au risque d'occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
12. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre dans le four.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous vous débarrassez d'un contenant de graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four grille-pain quand il ne sert pas.** Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou n'importe quelle partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.

17. Ne mettez d'aliments de très grande taille, des emballages d'aluminium ou des ustensiles en métal dans le four grille-pain, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Il y a un risque d'incendie si le four grille-pain est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, tels que les rideaux ou tentures, et les murs pendant qu'il fonctionne. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des particules peuvent s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments pendant que le four grille-pain gril est branché dans la prise électrique.
21. Mise en garde : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS le four grille-pain fonctionner sans surveillance.
22. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
23. Mettez le sélecteur de fonction à la position d'arrêt (OFF) pour mettre le four hors tension.
24. Lorsqu'il y a lieu, branchez le cordon à l'appareil et vérifiez que le sélecteur de fonction est à la position d'arrêt avant de brancher le cordon dans la prise murale. Au moment de débrancher l'appareil, réglez le sélecteur de fonction à la position d'arrêt avant de tirer la fiche hors de la prise murale.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures reliées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, à la condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. De plus, elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

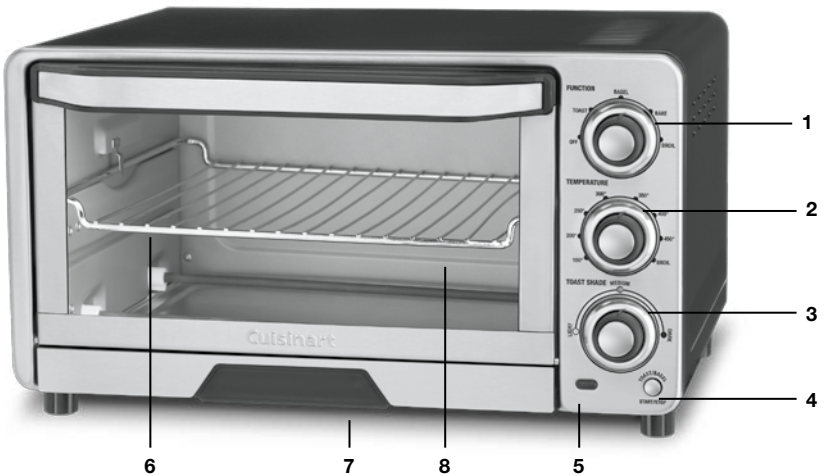
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

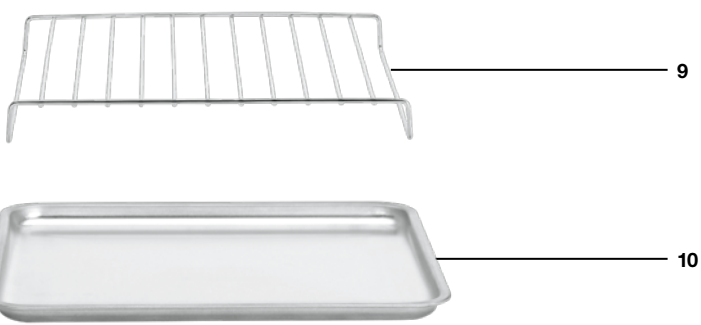
NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Sélecteur de fonction**
   Choisissez la méthode de cuisson : grillage (toast), bagel, cuisson au four (bake) ou cuisson au gril (broil).
2. **Commande de température**
   Choisissez la température désirée pour les fonctions de cuisson au four ou au gril.
3. **Bouton de degré de brunissement**
   Sélectionnez le degré de brunissement désiré pour les fonctions grillage ou bagel : pâle (light), moyen (medium) ou foncé (dark).
4. **Touche marche/arrêt de grillage**
   Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer la fonction grillage ou bagel. Appuyez sur la même touche pour interrompre le cycle et mettre l'appareil hors tension.
5. **Voyant de fonctionnement**
   Le voyant reste allumé pendant tout le temps que le four est en marche.
6. **Grille de four**
   La grille sort automatiquement du four quand on ouvre la porte.
7. **Plateau ramasse-miettes coulissant**
   Le plateau est déjà en position dans le four. Il se retire par l'avant du four pour faciliter le nettoyage.
8. **Intérieur facile d'entretien**
   Les parois intérieures sont revêtues d'un revêtement qui se nettoie facilement.
9. **Grille**
   Une grille qui s'utilise dans la lèchefrite pour la cuisson au gril.
10. **Lèchefrite**
    La lèchefrite peut être utilisée seule pour la cuisson au four ou le rôtissage, ou avec le gril pour la cuisson au gril.
11. **Rangement pour le cordon (non montré)**
    Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.
12. **Sans BPA (non montré)**
    Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.





MISE EN SERVICE

Placez le four sur une surface plate. Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes du four. Déroulez le cordon d'alimentation. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four, ni sur le dessus. Branchez le cordon dans une prise de courant.

Avant de l'utiliser, placez le four de sorte qu'il y ait un espace libre de deux à quatre pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur. **NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

Grillage/bagel : Pour obtenir du pain ou des bagels uniformément grillés, mettez toujours la grille à la position C tel qu'il est montré à la page 6, et mettez toujours les aliments au centre de la grille.

Cuisson au four : Fonctionne de la même façon qu'un four conventionnel. S'emploie pour rôtir les viandes (et le poulet) ou pour cuire des gâteaux, des biscuits et plus encore.

Cuisson au gril : Sert à faire griller du bœuf, du poulet, du porc ou du poisson, ainsi que le dessus des mets en cocotte et des plats gratinés. Mise en garde : Il n'est pas recommandé de recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est extrêmement dangereux lorsqu'on fait cuire des aliments gras au gril. La graisse qui s'accumulera risquerait de prendre feu. Si vous désirez tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium, assurez-vous que le papier d'aluminium est bien serré contre la lèchefrite et qu'il ne vient pas en contact avec les parois du four ou les éléments. **Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes de papier d'aluminium.**

Mise hors tension : Mettez le sélecteur de fonction à la position d'arrêt (OFF) : Le voyant s'éteint.

MODE D'EMPLOI

Grillage :
Pour faire griller des aliments, mettez la grille du four à la position C, tel qu'il est montré à la page 6. Si vous faites griller deux articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espaçant uniformément; et si vous en faites griller six, trois à l'arrière et trois à l'avant. Fermez la porte en verre. Réglez le sélecteur de fonction à TOAST.

Degré de brunissement :
Réglez le bouton de brunissement au grillage désiré. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage.

Arrêter le grillage :
À la fin du cycle de grillage, le four émet cinq tonalités sonores et se met hors tension. Pour interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche marche/arrêt. Le four annulera le cycle.

Bagel :
Pour faire griller des bagels, mettez la grille du four à la position C, tel qu'il est montré à la page 6. Si vous faites griller deux articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espaçant uniformément; et si vous en faites griller six, trois à l'arrière et trois à l'avant. Fermez la porte en verre. Réglez le sélecteur de fonction à BAGEL.

Degré de brunissement :
Réglez le bouton de brunissement au grillage désiré. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage.

Arrêter le grillage :
À la fin du cycle de grillage, le four émet cinq tonalités sonores et se met hors tension. Pour interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Marche / Arrêt. Le four annulera le cycle.

Cuisson au four :
Réglez le bouton de température à la température désirée et réglez le sélecteur de fonction à BAKE : le voyant de fonctionnement s'allumera. Préchauffez le four pendant au moins 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

Cuisson au gril :
Réglez le bouton de température à BROIL et le sélecteur de fonction à BROIL : le voyant de fonctionnement s'allumera. Préchauffez le four pendant au moins 5 minutes avant d'y mettre les aliments à cuire sous le gril.

Remarque : Pour la cuisson au gril, utilisez la lèchefrite avec sa grille. Dans la plupart des cas, utilisez la position C, mais pour les aliments plus épais, utilisez la position B. (Voir les positions de grille ci-contre.)

REMARQUE : N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au gril. Pour mettre fin à la cuisson au gril, mettez le sélecteur de fonction à la position d'arrêt.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, sous peine d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur le four.
3. Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou un nettoyant vaporisé sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants sur ces surfaces, sous peine d'endommager le fini. N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, sortez-le du four par l'avant en tirant dessus, et jetez les miettes. Essuyez-le avec un chiffon humide ou lavez-le au lave-vaisselle, puis remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez le plateau tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. **Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.**
5. La grille de lèchefrite, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes sont lavables au lave-vaisselle. S'ils sont très sales, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou frottez-les avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon.
6. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt les pinces de rangement spécialement conçues au dos.
7. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

IMPORTANT :

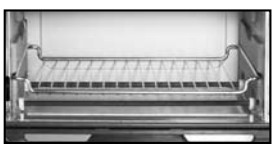
Prenez soin de nettoyer la voûte (le plafond) du four chaque fois que vous faites cuire des aliments gras dans le four. En éliminant les résidus gras, vous assurerez le bon fonctionnement continu du four et le grillage uniforme des aliments.

Toutes nos recettes pour le four grille-pain gril Custom Classic[MC] de Cuisinart[MC] ont été spécialement conçues et elles ont été éprouvées dans nos cuisines. Elles ne sont qu'un échantillon de tout ce que vous pouvez faire avec cet appareil performant.

POSITIONS DE LA GRILLE

Chaque recette donne des instructions détaillées ainsi que la position de la grille qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats qui soient. Voici les différentes positions de grille possibles. À chaque position correspond une lettre à laquelle on fait référence dans les recettes.

POSITION A



POSITION B

POSITION C

MISE EN GARDE : Pour le grillage, il ne faut pas mettre la grille dans la position inférieure, ni dans la position supérieure, grille vers le haut, car les aliments pourraient prendre feu.

Cuisinart[MC]

LIVRET DE RECETTES

Four grille-pain gril Custom Classic[MC]

TOB-40C

TABLE DES MATIÈRES

PETIT DÉJEUNER

Muffins au maïs et aux bleuets 8
Pain aux bananes au blé entier et aux grains de chocolat 9

HORS-D'ŒUVRE

Bruschetta au gorgonzola et à la ricotta 9
Quesadillas aux légumes rôtis 10

METS D'ACCOMPAGNEMENT

Brocoli et chou-fleur gratinés. 11
Asperges rôties 11

PLATS PRINCIPAUX

Pâte à pizza 12
Pizza blanche au prosciutto avec roquette et tomates 12
Rigatoni au four avec saucisse au poulet, brocoli et poivrons 13
Filet de bœuf en croûte aux fines herbes 13
Sole rôtie avec artichauts et câpres 14
Sandwich ouvert au prosciutto avec roquette et fontina 14

DESSERTS

Croustillant aux pommes, canneberges et gingembre 15
Carrés au chocolat mi-amer à l'expresso 15

RECETTES

Muffins au maïs et aux bleuets

La combinaison parfaite de deux muffins populaires depuis toujours.

Donne six muffins.

enduit végétal de cuisson en vaporisateur
1/3 tasse (75 mL) de farine de maïs
2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage non blanchie
¼ c. à thé (1 mL) de sel
¼ c. à thé (1 mL) de bicarbonate de soude
¾ c. à thé (4 mL) de poudre à pâte
¼ tasse (50 mL) de sucre granulé
¼ c. à thé (1 mL) de zeste de citron
1 gros œuf, légèrement battu
¼ tasse (50 mL) de lait entier
3 c. à soupe (45 mL) de beurre non salé, fondu et à la température de la pièce
¼ tasse (50 mL) de yogourt nature ou de crème sure, à la température de la pièce
½ tasse (125 mL) de bleuets frais ou congelés (et décongelés)

1. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A.
2. Vaporiser légèrement un moule pour six muffins d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
3. Dans un grand bol à mélanger, mettre la farine de maïs, la farine, le sel, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sucre et le zeste; combiner à l'aide d'un fouet.
4. Mélanger l'œuf, le lait, le beurre et le yogourt (ou la crème sure) ensemble. Ajouter les ingrédients secs et mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Incorporer délicatement les bleuets. Éviter de trop mélanger la pâte.

5. Verser la pâte dans le moule à muffins préparé.
6. Cuire dans le four préchauffé pendant 16 à 18 minutes, ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau ressorte propre et que le dessus des muffins reprenne sa forme quand on appuie dessus.

Valeur nutritive par muffin :
Calories 182 (35 % des matières grasses) • glucides 426 g • protéines 4 g • lipides 7 g • gras sat. 4 g • cholestérol 53 mg • sodium 225 mg • calcium 45 mg • fibres 1 g

Pain au blé entier aux bananes et aux grains de chocolat

Une belle excuse pour manger du chocolat au petit déjeuner! Mais vous pouvez toujours omettre les grains de chocolat, si vous voulez être plus raisonnable.

Donne un pain de 9 x 5 x 3 po (23 x 13 x 7,6 cm).

1 tasse (250 mL) de noix de Grenoble hachées
enduit végétal de cuisson en vaporisateur
1 tasse (250 mL) de farine tout usage non blanchie
1 tasse (250 mL) de farine de blé entier
¾ c. à thé (4 mL) de bicarbonate de soude
¾ c. à thé (4 mL) de sel
½ tasse (125 mL) de sucre granulé
½ c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
½ tasse (125 mL) de grains de chocolat mi-sucré
6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé, à la température de la pièce
2 gros œufs, à la température de la pièce
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur
3 bananes moyennes très mûres, écrasées
¼ tasse (50 mL) de yogourt nature ou de crème sure, à la température de la pièce

1. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Étaler les noix de Grenoble uniformément dans la lèchefrite et les faire griller pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles embaument et qu'elles soient légèrement dorées. Réserver. Réduire le feu à 350 °F (180 °C).
2. Vaporiser un moule à pain d'un peu d'enduit de cuisson. Réserver.
3. Dans un petit bol, placer les farines, le bicarbonate de soude, le sel, le sucre, la cannelle, les grains de chocolat et les noix grillées refroidies; remuer pour combiner. Réserver.
4. Dans un grand bol à mélanger, mettre le beurre, les œufs, la vanille, les bananes et le yogourt (ou la crème sure). Mélanger à l'aide d'un fouet, d'un batteur à main ou d'un batteur sur socle muni du batteur plat, jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement combinés. Ajouter les ingrédients secs et mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Verser la pâte dans le moule préparé.
5. Cuire dans le four préchauffé pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau ressorte propre.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :
Calories 303 (45 % des matières grasses) • glucides 37 g • protéines 6 g • lipides 16 g • gras sat. 6 g • cholestérol 51 mg • sodium 227 mg • calcium 27 mg • fibres 3 g

Bruschetta au gorgonzola et à la ricotta

Un hors-d'œuvre vite fait et impressionnant! Ces bouchées vont disparaître en un rien de temps. Donc, préparez-vous à faire un deuxième lot!

Donne 12 bruschettas.

12 tranches de pain français (½ po [1,25 cm] d'épaisseur)
1 gousse d'ail, écrasée
½ à 1 c. à soupe (7 à 15 mL) d'huile d'olive
1 tasse (250 mL) de ricotta, égouttée
2 c. à soupe (30 mL) de parmesan râpé
½ c. à thé (2 mL) de sel de mer ou cascher
½ c. à thé (2 mL) de poivre noir frais moulu
1 pincée de muscade broyée

½ tasse (125 mL) de gorgonzola émietté

½ à 1 c. à soupe (7 à 15 mL) de miel

1. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position C.
2. Frotter une face de chaque tranche de pain avec l'ail et badigeonner d'huile d'olive. Placer la grille dans la lèchefrite. Disposer le pain sur la grille et cuire dans le four préchauffé pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé. Réserver. Régler le four à Broil (cuisson au gril).
3. Pendant que le pain grille, préparer la garniture. Mettre la ricotta, le parmesan, le sel, le poivre et la muscade dans un petit bol; remuer pour combiner. Distribuer le mélange également entre les tranches de pain grillées et garnir de gorgonzola. Faire griller au four pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit réchauffé.
4. Arroser chaque bruschetta d'un filet de miel et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :
Calories 120 (46 % des matières grasses) • glucides 11 g • protéines 5 g • lipides 6 g • gras sat. 3 g • cholestérol 10 mg • sodium 300 mg • calcium 108 mg • fibres 1 g

Quesadillas aux légumes rôtis

Savoureuses en hors-d'œuvre, ces quesadillas font aussi un bon repas pour deux lorsqu'elles sont accompagnées d'une salade ou une soupe.

Donne deux quesadillas (quatre portions).

½ petite courgette, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)

½ poivron (rouge, jaune ou orange de préférence), coupé en dés de ½ po (1,25 cm)

½ piment jalapeño, épépiné et finement haché

½ petit oignon (approximativement 2 onces [56 g]), tranché

1 gousse d'ail, écrasée

1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive, plus ½ c. à soupe (7 mL) pour badigeonner

¼ c. à thé (1 mL) de sel cascher ou de mer

¼ c. à thé (1 mL) de poivre noir frais moulu

¼ tasse (50 mL) de maïs en grains, frais ou congelés

¼ tasse (50 mL) de haricots noirs, égouttés

1 c. à soupe (15 mL) de coriandre, grossièrement haché

1 oz (28 g) de Monterey Jack, déchiqueté

1 oz (28 g) de fromage de chèvre

2 tortillas à la farine de 10 pouces (25 cm)

1. Préchauffer le four grille-pain à 450 °F (220 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position B. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.
2. Remuer la courgette, le poivron, l'oignon et l'ail avec 1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive, le sel et le poivre dans un bol à mélanger de taille moyenne, puis les transférer dans la lèchefrite préparée. Cuire dans le four préchauffé pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient ramollis et dorés. Remettre les légumes dans le bol à mélanger, ajouter les grains de maïs, les haricots et la coriandre; remuer. Réduire le feu à 400 °F (200 °C).
3. Assembler les quesadillas. Aligner les tortillas sur un plan de travail. Déposer des quantités égales du mélange de légumes sur la moitié de chaque tortilla, puis garnir de quantités égales de fromage. Plier en deux en forme de demi-lune.
4. Transférer les quesadillas dans la lèchefrite et badigeonner le dessus du reste de l'huile. Cuire à 400 °F (200 °C) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le fromage soit fondu.
5. Couper les quesadillas en deux et servir avec de la salsa, de la guacamole ou de la crème sure.

Valeur nutritive par portion :
Calories 205 (36 % des matières grasses) • glucides 26 g • protéines 8 g • lipides 8 g • gras sat. 3 g • cholestérol 12 mg • sodium 480 mg • calcium 129 mg • fibres 3 g

Brocoli et chou-fleur gratinés

Personnalisez cette recette en remplaçant le cheddar par votre fromage préféré.

Donne huit portions.

enduit végétal de cuisson

2½ lb (1,13 kg) de bouquets de brocoli et de chou-fleur (un mélange des deux, dans les proportions désirées)

1 gousse d'ail, finement hachée

½ oignon moyen, finement haché

1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive vierge extra

½ c. à thé (2,5 mL) de sel de mer ou cascher, divisé

¾ c. à thé (3.75 mL) de poivre noir frais moulu, divisé

2 tasses (500 mL) de cheddar déchiqueté, divisé

¾ tasse (175 mL) de chapelure Panko

¼ tasse (60 mL) de parmesan râpé

1. Vaporiser un moule carré de 9 pouces (23 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Dans une grande marmite, porter l'eau salée à ébullition. Ajouter les bouquets de brocoli et de chou-fleur et les faire cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres et d'une belle couleur vive, puis les plonger immédiatement dans un gros bol d'eau glacée. Égoutter et réserver.
3. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A.
4. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Remuer l'ail et l'oignon avec l'huile d'olive et une pincée de sel et de poivre. Transférer dans la lèchefrite préparée et faire rôtir dans le four préchauffé pendant 8 à 10 minutes.
5. Ajouter l'ail et l'oignon rôti dans le bol avec les légumes blanchis. Ajouter le reste du sel et du poivre, la moitié du cheddar et la moitié de la chapelure; remuer pour combiner.
6. Transférer le mélange dans le moule préparé et garnir du reste des fromages et de la chapelure.
7. Cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que le fromage soit doré. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :
Calories 190 (49 % des matières grasses) • glucides 13 g • protéines 12 g • lipides 11 g • gras sat. 6 g • cholestérol 30 mg • sodium 280 mg • calcium 284 mg • fibres 2 g

Asperges rôties

Les asperges rôties sont délicieuses. Et elles sont vraiment faciles à préparer!

Donne quatre portions.

1 lb (450 g) d'asperges

1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive vierge extra

¼ c. à thé (1 mL) de sel de mer ou cascher

¼ c. à thé (1 mL) de poivre noir frais moulu

1. Préchauffer le four grille-pain à to 425 °F (220 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position C.
2. Laver, éponger parfaitement et parer les asperges.
3. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Déposer les asperges dans la lèchefrite préparée et remuer avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
4. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les asperges soient tendres.
5. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :
Calories 36 (29 % des matières grasses) • glucides 4 g • protéines 3 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 135 mg • calcium 28 mg • fibres 2 g

Pâte à pizza

Cette pâte se congèle très bien.

Donne trois pizzas de 10 x 9 pouces (25 x 23 cm), soit 18 portions.

2¼ c. à thé (12,5 mL) de levure sèche active

1 c. à thé (5 mL) de sucre granulé

½ tasse (125 mL) d'eau tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C])

4 tasses (1 L) de farine tout usage non blanchie et une quantité additionnelle pour saupoudrer

1½ c. à thé (7 mL) de sel de mer ou cascher

1 c. à soupe (15 mL) d'huile d'olive vierge extra

¾ à 1 tasse (175 à 250 mL) d'eau froide

1. Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.
2. Mettre la farine, le sel et l'huile d'olive dans le bol d'un robot culinaire muni de la lame à pétrir; donner cinq impulsions pour mélanger le tout. Racler les parois du bol.
3. Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, ajouter ce mélange lentement par l'entonnoir; transformer jusqu'à ce que la pâte se forme en boule. Continuer à pétrir pendant 45 à 60 secondes. La pâte sera légèrement collante.
4. Fariner légèrement un sac à glissière. Saupoudrer la pâte de farine. Mettre la pâte dans le sac fariné; expulser l'air et sceller. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes.

Valeur nutritive par portion :
Calories 98 (14 % des matières grasses) • glucides 20 g • protéines 3 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 178 mg • calcium 1 mg • fibres 3 g

Pizza blanche au prosciutto avec roquette et tomates

Essayer la pizza blanche, c'est l'adopter!

Donne une pizza de 10 x 9 pouces (25 x 23 cm), soit six portions.

enduit végétal de cuisson en vaporisateur

1/3 de la recette de pâte à pizza (ci-contre)

½ c. à soupe (7 mL) d'huile d'olive

1 tasse (250 mL) de ricotta, égouttée

1/3 tasse (75 mL) de parmesan râpé

1 pincée de sel de mer ou cascher

¼ c. à thé (1 mL) de poivre noir frais moulu

1 oz (environ 4 tranches) de prosciutto, en quartiers

1 tasse (250 mL) de roquette, tassée

1 tasse (250 mL) de tomates cerises, coupées en deux

1. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A.
2. Vaporiser la lèchefrite d'un peu d'enduit végétal de cuisson.
3. Abaisser la pâte en un rectangle de 10 x 9 pouces (25 x 23 cm) et la transférer dans la lèchefrite préparée. Badigeonner le bord d'huile d'olive. Cuire dans le four préchauffé pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.
4. Pendant ce temps, mélanger la ricotta, le parmesan, le sel et le poivre dans un bol de taille moyenne, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Réserver.
5. Étaler le mélange de ricotta uniformément sur la croûte précuite. Recouvrir du mélange de roquette, garnir de prosciutto et terminer avec la roquette et les tomates.

6. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que le fromage fasse des bulles.
7. Laisser reposer pendant quelques minutes, trancher et servir.

Valeur nutritive par portion :
Calories 219 (41 % des matières grasses) • glucides 23 g • protéines 11 g • lipides 10 g • gras sat. 5 g • cholestérol 28 mg • sodium 451 mg • calcium 156 mg • fibres 3 g

Rigatoni au four avec saucisse au poulet, brocoli et poivrons

Un repas vite fait, réconfortant et savoureux au possible. N'importe quel type de pâtes alimentaires coupées fera l'affaire, mais nous aimons bien la forme creuse et généreuse du rigatoni.

Donne six à huit portions.

5 oz (140 g) de bouquets de brocoli
6 oz (170 g) de saucisse italienne au poulet, cuite, coupée en rondelles de ½ po (2,5 cm)
½ poivron rouge, tranché
½ oignon moyen, tranché
2 gousses d'ail, finement hachées
1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive
¼ c. à thé (1 mL) de sel de mer ou cascher
¼ c. à thé (1 mL) de poivre noir frais moulu
½ lb (225 g) de pâte rigatoni sèche, cuite selon les instructions du fabricant
¾ tasse (180 mL) de ricotta
8 oz (225 g) de mozzarella, déchiquetée
¼ tasse (60 mL) de parmesan râpé
4 à 6 feuilles de basilic, déchirées grossièrement
enduit végétal de cuisson en vaporisateur

1. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.
2. Mettre le brocoli, la saucisse, le poivron, l'oignon et l'ail dans la lèchefrite. Remuer avec l'huile et une pincée de sel et de poivre. Cuire dans le four préchauffé pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que la saucisse et les légumes soient dorés. Réduire le feu à 350 °F (180 °C).
3. Dans un grand bol, mélanger les légumes et la saucisse rôtis avec le reste des ingrédients.
4. Vaporiser un moule à soufflés de 8 tasses (2 L) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Verser le mélange dans le moule et couvrir de papier d'aluminium. Cuire dans le four préchauffé pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les fromages soient chauds et fassent des bulles. Pour faire dorer le dessus, découvrir pendant les 5 à 10 dernières minutes.

Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :
Calories 260 (53 % des matières grasses) • glucides 14 g • protéines 17 g • lipides 16 g • gras sat. 7 g • cholestérol 40 mg • sodium 383 mg • calcium 341 mg • fibres 1 g

Filet de bœuf en croûte aux fines herbes

L'assaisonnement sec aux fines herbes et à la moutarde de Dijon est une excellente recette à garder à portée de la main. Parfait avec ce filet de bœuf, il est aussi très bon avec l'agneau.

Donne six portions.

1½ lb (675 g) de rôti de filet de bœuf paré (coupe du haut de préférence)
½ c. à thé (2,5 mL) de sel de mer ou cascher, divisé
½ c. à thé (2,5 mL) de poivre noir frais moulu, divisé
3 gousses d'ail
2 branches de thym frais, sans la tige
1 branche de romarin frais, sans la tige
1 branche d'origan frais, sans la tige

½ c. à thé (2,5 mL) d'estragon déshydraté

3 c. à soupe (45 mL) d'huile d'olive vierge extra

2 c. à soupe (30 mL) de moutarde de Dijon

1. Préchauffer le four grille-pain à 375 °F (180 °C), au réglage Bake (cuisson au four) grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.
2. Rincer le bœuf et l'éponger avec des essuie-tout. Frotter avec ¼ c. à thé (1 mL) de sel et de poivre. Réserver.
3. Dans le bol d'un mini hachoir ou d'un robot culinaire, ajouter l'ail, les fines herbes et le reste du sel et du poivre. Transformer jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Pendant que le moteur tourne, ajouter l'huile en un mince filet régulier. Transformer jusqu'à ce que l'huile soit incorporée.
4. Frotter le filet de moutarde. Étaler le mélange de fines herbes sur le dessus (c'est facile avec un pinceau). Transférer le filet dans la lèchefrite préparée. Cuire au four pendant 35 à 40 minutes environ, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 125 °F (50 °C). Laisser reposer 10 à 15 minutes avant de trancher.

Valeur nutritive par portion :
Calories 390 (77 % des matières grasses) • glucides 2 g • protéines 20 g • lipides 33 g • gras sat. 12 g • cholestérol 80 mg • sodium 350 mg • calcium 18 mg • fibres 0 g

Sole rôtie avec artichauts et câpres

Vite fait et impressionnant, ce repas léger peut être préparé entièrement dans le four grille-pain.

Donne quatre portions.

1 lb (450 g) de filet de sole ou d'un autre poisson blanc similaire

1½ c. à soupe (25 mL) d'huile d'olive vierge extra

1½ c. à soupe (25 mL) de jus de citron frais

½ c. à thé (2 mL) de sel de mer ou cascher

¼ c. à thé (1 mL) de poivre noir frais moulu, divisé

1½ à 2 tasses (375 à 500 mL) de cœurs d'artichauts, égouttés

2 c. à soupe (30 mL) de câpres, égouttées

1. Préchauffer le four grille-pain à 425 °F (220 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position C. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.
2. Rincer et éponger le poisson, puis le frotter avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et le jus de citron.
3. Placer les cœurs d'artichauts dans la lèchefrite, mettre le poisson assaisonné dessus et parsemer de câpres.
4. Faire rôtir pendant 12 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson) jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit.
5. Sortir du four et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :
Calories 276 (48 % des matières grasses) • glucides 5 g • protéines 23 g • lipides 12 g • gras sat. 2 g • cholestérol 68 mg • sodium 767 mg • calcium 32 mg • fibres 3 g

Sandwich ouvert au prosciutto avec roquette et fontina

Un régal gastronomique vite fait. Utilisez la même méthode pour tous les types de sandwich ouvert.

Donne deux portions.

2 tranches de pain au levain ou autre pain rustique similaire

1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive vierge extra

6 tranches fines de prosciutto

2 oz (56 g) de fontina, tranchée

1⁄3 tasse (75 mL) de roquette, non tassée

1. Préchauffer le four grille-pain au réglage Broil (cuisson au gril), grille à la position A.
2. Placer la grille dans la lèchefrite.
3. Badigeonner le pain d'huile d'olive. Garnir de prosciutto, puis de fromage.*
4. Placer les sandwichs préparés sur la grille dans la lèchefrite et faire griller pendant 2 à 2½ minutes.

5. Retirer du four. Garnir de roquette et servir.

* Ce sandwich sera tout aussi bon, mais pas aussi attrayant, si la roquette est mise sous le fromage.

Valeur nutritive par portion :
Calories 281 (46 % des matières grasses) • glucides 23 g • protéines 15 g • lipides 14 g • gras sat. 7 g • cholestérol 40 mg • sodium 833 mg • calcium 181 mg • fibres 1 g

Croustillant aux pommes, canneberges et gingembre

Un classique réinventé.

Donne huit portions.

enduit végétal de cuisson en vaporisateur
1 tasse (250 mL) de flocons d'avoine
½ tasse (125 mL) de cassonade dorée, bien tassée
1/3 tasse (75 mL) de farine tout usage, non blanchie
1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 mL) de sel de table
6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé, fondu
1½ lb (675 g) de pommes pelées, évidées, coupées en quartiers, puis en tranches de ¼ pouce (6 mm)
1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron frais
½ tasse (125 mL) de canneberges non sucrées déshydratées
2 c. à soupe (30 mL) de gingembre cristallisé, finement haché
1/3 tasse (75 mL) de sucre granulé
2 c. à soupe (30 mL) de miel
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure

1. Vaporiser un moule à gâteau carré de 8 ou 9 po (20 à 23 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Préchauffer le four grille-pain à 350 °F (180 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A.
3. Dans un bol moyen, combiner l'avoine, la cassonade, la farine, la cannelle et le beurre fondu; remuer jusqu'à ce que des grumeaux se forment. Réserver.
4. Dans un grand bol à mélanger, remuer les pommes tranchées avec le reste des ingrédients. Transférer le mélange dans le moule préparé. Saupoudrer uniformément du mélange de miettes réservé.
5. Cuire dans le four préchauffé pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
6. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion :
Calories 322 (26 % des matières grasses) • glucides 59 g • protéines 2 g • lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 23 mg • sodium 80 mg • calcium 38 mg • fibres 4 g

Carrés au chocolat mi-amer à l'expresso

Riches, denses et délicieux… la base parfaite pour une coupe glacée.

Donne 16 carrés au chocolat.

½ tasse (125 mL) de noix de Grenoble, hachées
enduit végétal de cuisson en vaporisateur
¾ tasse (175 mL) de beurre non salé, coupé en dés
4 oz (113 g) de chocolat amer, haché
2 oz (56 g) de chocolat mi-amer, haché
3 gros œufs
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
½ tasse (125 mL) de cassonade dorée, bien tassée
2 c. à thé (10 mL) de poudre d'expresso
2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille pur
¾ tasse (175 mL) de farine tout usage non blanchie, et une quantité additionnelle pour fariner le moule
¾ c. à thé (4 mL) de sel

1. Préchauffer le four grille-pain à 400 °F (200 °C) au réglage Bake (cuisson au four), grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Étaler les noix de Grenoble uniformément dans la lèchefrite et les faire griller pendant environ 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles embaument et qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir à la température de la pièce. Réduire le feu à 375 °F (190 °C).
2. Vaporiser un moule de 9 pouces (23 cm) allant au four d'un peu d'enduit végétal de cuisson; fariner légèrement. Réserver.
3. Faire fondre le beurre et les chocolats dans un bol résistant à la chaleur déposé sur une casserole d'eau frémissante. Lorsqu'ils sont parfaitement fondus, les laisser refroidir à la température de la pièce. Réserver.
4. Avec un batteur à main ou sur socle, battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient pâles. Ajouter le sucre et la cassonade et mélanger pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit léger et épaissi. Ajouter la poudre d'expresso et la vanille; battre jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Ajouter la farine et le sel; mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les noix grillées.
5. Verser dans le moule préparé. Cuire pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient secs.

Valeur nutritive par portion :
Calories 260 (54 % des matières grasses) • glucides 28 g • protéines 3 g • lipides 17 g • gras sat. 9 g • cholestérol 60 mg • sodium 120 mg • calcium 30 mg • fibres 2 g

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart[MC]. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart[MC] acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart[MC] contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale. Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : TOB-40C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 71011, désigne l'année, le mois et le jour (2007, octobre, 11).

Advenant que votre produit Cuisinart[MC] fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart[MC] que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable.

La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart[MC] a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisés par Cuisinart[MC].

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART[MC]

Important : Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Coffeemakers
Cafetières

Blenders
Mélangeurs

Rice Cookers
Cuiseurs à riz

Food
Processors
Robots
de cuisine

Slow Cookers
Mijoteuses

Cuisinart™ offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life™.

Cuisinart^MC offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et ustensiles de cuisson et Savor the Good Life^MC.

www.cuisinart.ca

©2010 Cuisinart

100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H OL2

Printed in China
Imprimé en Chine

Cosumer Call Centre Email:
Courriel centre au consommateur :
consumer_canada@conair.com
1.800.472.7607

10CC119127

IB-10093A-CAN

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou marques de service de leurs propriétaires respectifs.